5085592-RICE COOKER:NOTICE YC4 10/11/08 9:48 Page C1

5085592-RICE COOKER:NOTICE YC4 10/11/08 9:48 Page C2

Tefal®

RICE COOKER MICROCOMPUTER

EN

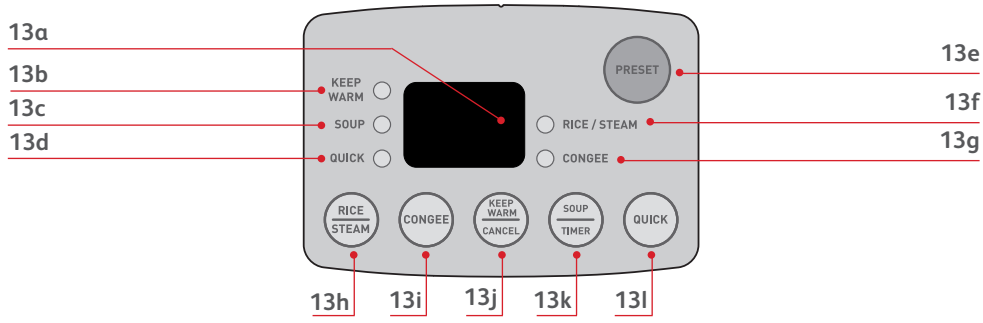
ZH

TH

MS

www.groupeseb.com

Control box - 控制面板 - แผงควบคุมการทำงาน - Kotak kawalan



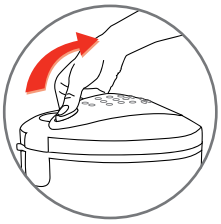


Fig.1

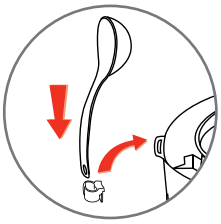


Fig.2

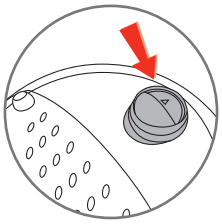


Fig.3

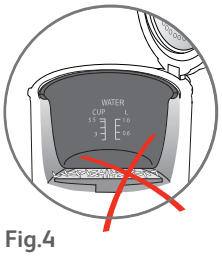


Fig.4

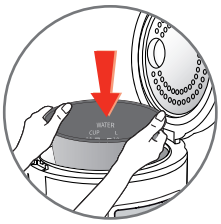


Fig.5

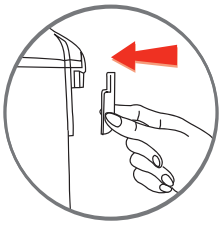


Fig.6

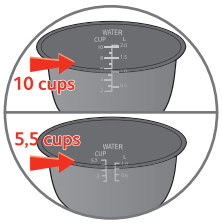


Fig.7

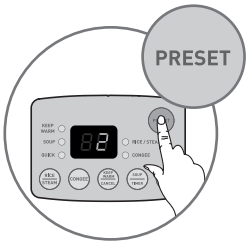


Fig.8

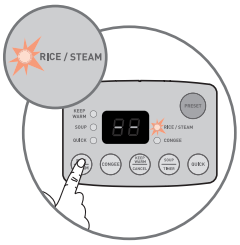


Fig.9

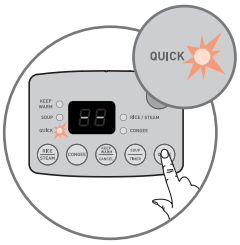


Fig.10

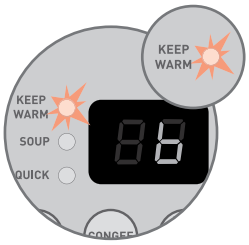


Fig.11

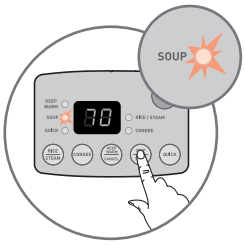


Fig.12

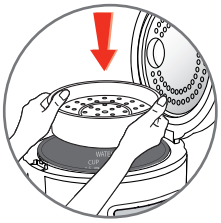


Fig.13

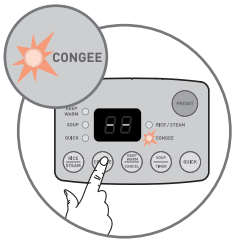


Fig.14

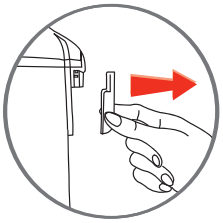


Fig.15

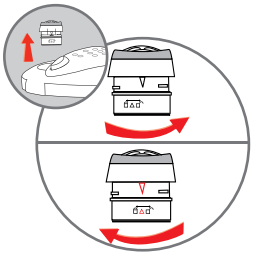


Fig.16

Fig.17

Fig.18

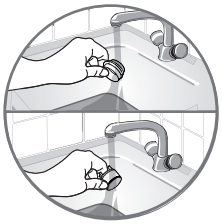


Fig.19

Fig.20

Description

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable non- stick bowl
4. Measuring cup
5. Spoon support
6. Spoons
7. Power cord
8. Lid opening button
9. Lid Handle
10. Micro pressure valve
11. Lid
12. Condensation collector
13. Control box
    - **a.** Display of finishing time and the condition of keep warm.
    - **b.** Keep warm indicator light (red)
    - **c.** Soup cooking indicator light (red)
    - **d.** Quick cooking indicator light (red)
    - **e.** "PRESET" key
    - **f.** Rice/Steam cooking indicator light (red)
    - **g.** Congee cooking indicate light (red)
    - **h.** "RICE/STEAM" key
    - **i.** "CONGEE" key
    - **j.** "KEEP WARM/CANCEL" key
    - **k.** "SOUP/TIMER" key
    - **l.** "QUICK" key
14. Hotplate
15. Sensor

Before the first use

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pressing the opening button located on the handle – **Fig. 1**.
- Install the spoon support: insert the plastic hook of the support in the hole located under product ring, and slide it downwards – **Fig. 2**. Make sure the micro pressure valve is correctly in position - **Fig. 3**.

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the non-stick bowl.
- Clean the bowl and the micro pressure valve with a sponge and washing-up liquid. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.

Using your rice cooker

For all 5 functions

- **Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the hotplate** – Fig. 4.
- Place the bowl into the appliance – **Fig. 5**, making sure that it is correctly positioned.
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Check that the condensation collector is correctly in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove – **Fig. 6**.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns.

If you wish to change the selected cooking menu of an error, press "CANCEL" key and choose the menu you want.

Rice Cooking

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

EN

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in litres and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice – **Fig. 7.**
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- The table below gives a guide to cooking different kinds of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment see the table below.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 5,5 or 10 cup mark inside the bowl – **Fig. 7**. Depending of the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the tabel below.

- Rinse the rice thoroughly before cooking.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE -10 CUPS

Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*	
				Rice cooking	Quick cooking
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	39 min	35 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	39 min	35 min
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	42 min	37 min
8	1200 g	8 cup mark	11per.-14per.	46 min	42 min
10	1500 g	10 cup mark	13per.-17per.	52 min	48 min

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 5,5 CUPS

Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*	
				Rice cooking	Quick cooking
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	39 min	35 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	39 min	35 min
5,5	900 g	5,5 cup mark	8per.-10per.	42 min	37 min

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*			
					Rice cooking		Quick cooking	
					5,5 cups	10 cups	5,5 cups	10 cups
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	40 min	41 min	36 min	37 min
Wholegrain Brown rice	4	600 g	4,5 cup mark	5per.-6per.	47 min	40 min	43 min	36 min
Wild rice	4	400 g	3,5 cup mark	4per.-5per.	42 min	39 min	38 min	35 min
Risotto rice (Arborio type)	4	600 g	4 cup mark	4per.-5per.	38 min	41 min	34 min	37 min
Glutinous rice	4	620 g	4 cup mark	5per.-6per.	41 min	36 min	37 min	32 min
Brown rice	4	570 g	4,5 cup mark	5per.-6per.	45 min	42 min	41 min	38 min
Japanese rice	4	580 g	4 cup mark	5per.-6per.	41 min	34 min	37 min	30 min
Fragrant rice	4	640 g	4 cup mark	5per.-6per.	41 min	36 min	37 min	32 min

*The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

Note: When using risotto rice for milk rice pudding or dessert puddings follow the proportions in the recipe book as more water is needed.
When cooking milk rice pudding, use Arborio risotto rice instead of pudding rice, as it cooks quicker and gives better results. Follow the instructions in the recipes. Do not cook the rice directly in milk as it will froth up and boil up through the lid.

Cooking with delayed start

Cooking with delayed start is for all cooking modes.

- It is possible to delay the time for starting cooking. Take the rice cooking mode as the example.
- Place the ingredients in the bowl and plugged in the appliance, briefly press the "PRESET" key– **Fig. 8**, press again to select the finished cooking time you want. Then press the "RICE/STEAM" key – **Fig. 9**. The red "RICE/STEAM" indicate light flashes for 5 seconds. After 5 seconds the light remains steady and the cooking automatically starts.
- For instance: it is 8 a.m, I would like my rice is ready at 6 p.m which means I want my rice is ready after 10 hours, I have to press "PRESET" key until "10" shows on the display, then press the "RICE/STEAM" key and wait the "RICE/STEAM" indicate light remains steady.
- When cook finished, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicate light is on,display shows "b"– **Fig. 11**.
- You can delay cooking for 2 hours minimum and 15 hours maximum.

Rice and Quick cooking

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to times).
When the volume of water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and passes into the "KEEP WARM" mode (the red "KEEP WARM" indicate light comes on).

The cooking times given in the tables are only approximate and for your guidance.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl (See cooking guide above) – **Fig. 7**.
- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Check that the appliance is plugged in. Briefly press on the "RICE/STEAM" key – **Fig. 9**. The red "RICE/STEAM" indicate light flashes for 5 seconds. After 5 seconds the light remains steady and the cooking automatically starts.
- For the rice cooking: it will stew rice for 14 minutes when the water evaporated out and system begin to count down 14 minutes.
- For the quick cooking: Briefly press on the "QUICK" key– **Fig. 10**. The red "quick "QUICK" indicate light flashes for 5 seconds. After 5 seconds the light remains steady and the cooking automatically starts. It will stew rice for 10 minutes when the water evaporated out and system begin to count down 10 minutes.
- When stewing finished, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicate light is on,display shows "b"– **Fig. 11**.
- After each use empty and clean the condensation collector.

Some recommendations for best results when cooking rice

- Measure out the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.

EN

- Water may be substituted to stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit in the bottom.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, when the “KEEP WARM” indicate light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

Soup Cooking

To cook soup

If you wish to change the selected cooking time for soup in the event of an error, press "CANCEL" key. Select soup cooking mode again and then the cooking time.

The red "SOUP" indicate light flashs for 5 seconds. After 5 seconds the light remains steady and the cooking automatically starts.

- Place the ingredients in the bowl and plugged in the appliance, press the “SOUP/TIMER” key – **Fig. 12**. When the red "SOUP" indicate light flashes, you can press the “SOUP/TIMER” key – **Fig. 12** to select a cooking time. If you don’t select a cooking time after 5 seconds, the light stops and remains steady; the cooking time of the appliance is automatically programmed to 70 minutes and the appliance begins cooking.
- Select the cooking time: the appliance allows you to program between 40 minutes minimum and 95 minutes maximum for the soup cooking mode. Choose the time you like while the red “SOUP” indicate light is flashing. Press repeatedly on the timer key to increase the cooking time. The time increases in 5 minutes increments from 40 minutes up to 95 minutes maximum.
- When the red “SOUP” light remains steady, the cooking process begins
- When cook finished, the "KEEP WARM" indicate light is on, display shows "b" – **Fig. 11**.

Steam cooking (for vegetables, fish, etc.)

Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in “CUP” on the bowl – **Fig. 7**. Exceeding this level may cause overflows during use.
- The water should be lower than the steam basket.

Preparation

- Pour water into the bowl, never exceed the maximum CUP mark.
- Place the steam basket in the bowl – **Fig. 13**.
- Add the ingredients in the steam basket.

To steam cook

- Place the ingredients in the steam basket and plugged in the appliance, press the “RICE/STEAM” key – **Fig. 9**. The “RICE/STEAM" indicate light flashed after 5 seconds, the light remains steady, and the cooking automatically starts.
- When cook finished, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicate light is on,display shows "b"– **Fig. 11**.
- You can adjust the cooking time as you want, just press the "CANCEL" key to stop cooking.

Congee cooking

To cook congee

- Place the ingredients in the bowl and plugged in the appliance, press the "CONGEE" key – **Fig. 14**. The red "CONGEE" indicate light flashes. After 5 seconds, the light stops flashing and remains steady; the appliance begins cooking.
- When cook finished, the "KEEP WARM" indicate light is on,display shows "b"– **Fig. 11**.
- You can adjust the cooking time as you want, just press the "CANCEL" key to stop cooking.
- You can adjust the water accoding to your taste. Generally, it needs about 8 cups of water for a cup of rice.

Automatic keep warm function

On completion of cooking, irrespective of the cooking mode chosen, the appliance passes automatically to the "KEEP WARM" function. The red "KEEP WARM" indicate light comes on and display show "b". The food is thus kept warm and ready to serve. The fuction will last 24 hours. Be careful that keep warm long time would affect the quality of rice. To switch off this function, press "CANCEL".

On completion of cooking

The escaping steam is very hot.

- Open the lid.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the bowl will keep warm for any second servings.
- Don't forget to press "CANCEL" key after keep warm.

Cleaning and Maintenance

Condensation collector

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove – **Fig. 15.**
- To put the plastic cover back, push firmly into the groove.

Bowl, steam basket, condensation collector, micro pressure valve and the steam basket

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – **Fig. 16** and open it by rotating in the direction of "open"– **Fig. 16**.
  After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together – **Fig. 16**, and rotate it in the direction of "close" until you heard "ka", then put it back to the lid of the rice cooker.
- Use hot water, washing up liquid and a sponge to clean the bowl – **Fig. 17**, the condensation collector – **Fig. 18**, the micro computer valve – **Fig. 19**, the spoons and the cup. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it, only into the bowl.

Cleaning in a dishwasher

EN

Any brown marks and scratches that may appear after many hours use are not a problem. We guarantee that the non stick coating

COMPLIES WITH THE RULES on materials suitable for contact with food.

You can also wash the bowl, the steam basket and the spoons in the bottom shelf of the dishwasher. For the bowl, carefully follow the instructions below :

- When putting the bowl into the machine, be careful not to damage the non-stick coating on the dish washer racks.
- After being washed several times in the dish washer, to renew the surface, it is recommended to wipe the whole of the inner surface of the bowl with a little vegetable oil on some paper towel.
- Make sure you put the bowl back into the Rice Cooker.

Taking care of the non-stick bowl

- To keep the non stick quality of the bowl for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Use plastic or wooden utensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice Cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid – **Fig. 20** and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

目錄

1. 蒸盤
2. 水和米刻度
3. 可拆式不黏塗層內鍋
4. 量杯
5. 湯勺支架
6. 湯勺
7. 電源線
8. 開蓋按鈕
9. 煲蓋手挽
10. 微壓閥
11. 煲蓋
12. 露水收集器
13. 控制面板
    - **a.** 完成時間顯示和保溫狀態
    - **b.** 保溫指示燈(紅色)
    - **c.** 煲湯指示燈(紅色)
    - **d.** 快煮指示燈(紅色)
    - **e.** “預設”鍵
    - **f.** 煮飯/蒸煮指示燈(紅色)
    - **g.** 煲粥指示燈(紅色)
    - **h.** “飯/蒸煮”鍵
    - **i.** “粥”鍵
    - **j.** “保溫/取消”鍵
    - **k.** “湯/時間掣”鍵
    - **l.** “快煮”鍵
14. 發熱板
15. 感應器

初次使用前

電飯煲開封

- 從包裝中取出電飯煲，拆除各附件和包裝資料。
- 按下手挽上的按鈕，打開電飯煲蓋。**Fig. 1**
- 安裝湯勺支架：將架的勾插入固定環下的洞中，然後向下滑動 **Fig. 2**，確保微壓閥位置正確 **Fig. 3**。

閱讀使用書，
按照操作方法小心操作。

清洗電飯煲

- 取出不黏塗層內鍋
- 用海綿及洗潔精清洗不黏塗層內鍋和微壓閥。用濕布擦拭產品外部及煲蓋的金屬部份。
- 小心擦乾。

使用電飯煲

使用全部5種功能

- **仔細擦拭不黏塗層內鍋外部(尤其是煲底)。確保煲底和發熱板上沒有異物或液體 Fig. 4。**
- 將不黏塗層內鍋放入電飯煲 **Fig. 5**，確保內鍋位置正確。
- 輕輕將不黏塗層內鍋朝兩邊轉動，確保煲底和發熱板接觸良好。
- 檢查露水收集器的位置是否正確。如否，請將露水收集器穩固地裝入安裝槽內。
- 關上並扣好電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 以上步驟全部完成後電飯煲方可通電。

烹飪過程中，切勿將手放在排氣孔上，以防燙傷。

如果想改變誤選的烹飪功能，按下“取消”鍵，然後選擇所需功能

煮飯

量度米和水 - 不黏塗層內鍋的最大容量

ZH

- 不黏塗層內鍋內側有“升”及“杯”兩種刻度標記，用於煮飯時測量水的份量 **Fig. 7**。
- 電飯煲附帶塑膠杯用來量米。表中列出不同人數所需的米量。1量杯平杯的米約重150克。
- 下表提供不同類型的米的煮法。為達到最佳效果，建議烹調一般的米，而非黏身、可能黏煲底的“易煮”米。烹調其他種類的米時，如糙米或野米，所需水量應亦應有所調節，請見下表。
- 煮1量杯白米(供2小份量或1份量)，用1量杯白米，然後加入1.5量杯水。某些種類的米煮1量杯米時可能會黏煲底。煮食其他份量的白米請參考以下煮食建議。
- 米和水的總量最多不應超過內鍋內側5,5或10杯水位線 **Fig. 7**，視乎不同種類的米需要加入的水量也不同。詳見下表。

- 米煮前應徹底淘洗。

白米的烹調方法 - 10 杯米					
白米的量杯數量	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*	
				煮飯功能	快煮功能
2	300 克	2 杯刻度	3 到5人	39分鐘	35分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	39分鐘	35分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到 10 人	42分鐘	37分鐘
8	1200 克	8 杯刻度	11 到 14 人.	46分鐘	42分鐘
10	1500 克	10 杯刻度	13 到.17 人.	52分鐘	48分鐘

白米的烹調方法 - 5,5 杯米					
白米的量杯數量	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*	
				煮飯功能	快煮功能
2	300 克	2 杯刻度	3 到5人	39分鐘	35分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	39分鐘	35分鐘
5,5	900 克	5,5 杯刻度	8 到 10 人	42分鐘	37分鐘

- 除了意大利米外，米煮前應徹底淘洗。

不同種類米的烹調方法								
米的類型	用米數量(量杯)	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*			
					煮飯功能		快煮功能	
					5,5 杯米	10 杯米	5,5 杯米	10 杯米
圓白大米 (意大利大米 - 通常為較黏身米)	4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	40 分鐘	41 分鐘	36 分鐘	37 分鐘
全粒糙米	4	600 克	4,5 杯刻度	5 到 6 人.	47 分鐘	40 分鐘	43 分鐘	36 分鐘
野米	4	400 克	3,5 杯刻度	4 到 5 人	42 分鐘	39 分鐘	38 分鐘	35 分鐘
意大利米(短圓梗米)	4	600 克	4 杯刻度	4 到 5 人	38 分鐘	41 分鐘	34 分鐘	37 分鐘
糯米	4	620 克	4 杯刻度	5 到 6 人	41 分鐘	36 分鐘	37 分鐘	32 分鐘
糙米	4	570 克	4,5 杯刻度	5 到 6 人	45 分鐘	42 分鐘	41 分鐘	38 分鐘
日本米	4	580 克	4 刻度	5 到 6 人	41 分鐘	34 分鐘	37 分鐘	30 分鐘
香米	4	640 克	4 杯刻度	5 到 6 人	41 分鐘	36 分鐘	37 分鐘	32 分鐘

*電飯煲根據不黏塗層內鍋中米量和水量自行決定準確的烹調時間。

注意：用意大利米製作牛奶米布甸或一般布甸時，由於需要更多水，因此應按照食譜中的比例。
製作牛奶布甸時，用意大利短圓梗米代替布甸米煮得更快更好。按照食譜指示。切勿用牛奶直接和米烹調，否則會起泡並溢出煲蓋。

延時煮飯

- 開始煮飯時間可延遲。以煮飯模式為例說明。
- 材料放入內鍋，插上電飯煲電源，輕按“預設”鍵 **Fig. 8**，再按一次預設鍵選擇完成煮飯的時間。然後按“飯/蒸煮”鍵 **Fig. 9**。紅色“飯/蒸煮”指示燈閃亮5 秒，然後會長亮，電飯煲自動開始煮飯。
- 例如：現在是上午8點，但我希望飯在下午6點煮好，即10小時後可以享用，我需要按“預設”鍵，直到顯示數位“10”，然後按“飯/蒸煮”鍵，等到“飯/蒸煮”指示燈持續閃亮。
- 煮飯完成後，電飯煲自動進保溫，“保溫”指示燈會亮，顯示幕上顯示“b” **Fig. 11**。
- 煮飯延時由最短2小時至最長15小時。

延時煮飯適用於所有烹調功能。

煮飯和快煮功能

電飯煲會根據內鍋中的水量和材料份量自行決定準確的烹調時間(有關具體煮飯時間，請參閱上表)。
當米吸收水後，電飯煲會自動停止煮飯，進入“保溫”模式(紅色“保溫”指示燈亮著)。

表中只列出大約的烹調時間並僅供參考。

- 將電飯煲置放在平坦、穩固、耐熱、遠離被水濺濕及其他熱源的平面。
- 用電飯煲附送的量杯將所需的米倒入內鍋中。然後將凍水加入至內鍋中相應的水位(詳見上表) **Fig. 7**。
- 蓋上煲蓋。 注意：先加米以防水加太多。
- 檢查電飯煲是否插上電源。輕按“飯/蒸煮”鍵 **Fig. 9**。紅色“飯/蒸煮”指示燈閃亮5秒。5 秒後，煮飯指示燈會長亮，電飯煲自動開始。
- 煮飯時：當內鍋中水分蒸發後會開始倒數14分鐘、期間繼續燜煮。
- 快速煮飯時：輕按“快煮”鍵 **Fig. 10**。紅色的“快煮”指示燈閃亮5秒。5秒後，煮飯指示燈會長亮，電飯煲自動開始。當內鍋中水分蒸發後會開始倒數10分鐘、期間繼續燜煮。
- 煮飯完成，電飯煲自動保溫，“保溫”指示燈會著，顯示幕顯示“b” **Fig. 11**。
- 每次使用後，清空及清洗露水收集器。

達到煮飯最佳效果的建議

- 米量好後，用筲箕在水喉下徹底沖洗一段長時間(不用淘洗的意大利米除外)。然後將洗淨的米和相應份量的水加入內鍋中。
- 確保米均勻攤鋪在煲中以使烹調均勻。
- 可根據個人味道加鹽調味。
- 可用清湯代替水，但煲底的米有可能會輕微燒焦。
- 煮飯時切勿打開煲蓋，否則蒸汽溢出會影響烹調時間及米飯味道。
- 煮飯完成，“保溫”指示燈亮著時，攪拌米飯，然後讓米飯放煲中數分鐘，這樣能讓米飯粒粒分明。

煲湯

煲湯

ZH

如果想修正錯誤設定的煲湯時間，可按“取消”鍵。再次選擇煲湯模式，然後選擇烹調時間。紅色“湯”指示燈閃亮5秒。5秒後指示燈變為長亮，電飯煲自動開始運作。

- 將材料放入煲中，插上電源，按下“湯/時間掣”鍵 **Fig. 12**。
  當紅色“湯”指示燈閃亮時，按下“湯/時間掣”鍵 **Fig. 12**
  選擇煲湯時間。如果5秒後沒有選擇煲湯時間，指示燈停止閃亮並變為長亮；電飯煲自動將時間設定為70分鐘，然後開始運作。
- 選擇煲湯時間：在煲湯模式下，
  煲湯時間可設定為最短40分鐘至最長95分鐘。在紅色“湯”指示燈閃亮期間選擇所需的煲湯時間。重複按時間掣延長煲湯時間，每按一下增加5分鐘，可從40分鐘增加至95分鐘。
- 當紅色“湯”指示燈長亮後，電飯煲開始煲湯。
- 煲湯完成後，“保溫”指示燈亮著，顯示幕顯示“b” **Fig. 11**。

蒸煮(如蔬菜、魚類等)

量度材料

- 內鍋中的最大水量不應超過內鍋的最大“杯”刻度中的最高水位 **Fig. 7**。超過該水位有可能導致煮食過程中溢出水。
- 水面應低於蒸盤。

準備運作

- 內鍋中加入水。水量不能超過內鍋的最大“杯”刻度中的最高水位。
- 將蒸盤放入內鍋中 **Fig. 13**。
- 將材料放入蒸盤。

蒸煮

- 將材料放入蒸盤，然後插上電飯煲電源，按下“飯/蒸煮”鍵 **Fig. 9**。“飯/蒸煮”指示燈閃亮，5 秒後變為長亮，電飯煲自動開始運作。
- 煮飯完成後會自動保溫，“保溫”指示燈亮，顯示幕中顯示“b” **Fig. 11**。
- 可隨時根據需要改變煮食時間，只需按“取消”鍵停止運作。

煲粥

煲粥

- 將材料放入內鍋，然後插上電飯煲電源，按下“粥”鍵 **Fig. 14**。“粥”指示燈閃亮，5 秒後變為長亮，電飯煲自動開始運作。
- 煲粥完成後，“保溫”指示燈亮，顯示幕中顯示“b” **Fig. 11**。
- 可隨時根據需要改變煮食時間，只需按“取消”鍵停止運作。
- 可根據個人口味調節水量。一般而言，1杯米需要 8 杯水。

自動保溫功能

烹調過程完成後，無論選定任何一種烹調模式，電飯煲將自動進行“保溫”。紅色“保溫”指示燈亮著，顯示幕上顯示“b”。煮好的食物處於保溫狀態並隨時可享用。保溫功能會持續24小時。請注意長時間處於保溫狀態可影響米飯的質素。按“取消”鍵取消保溫功能。

烹調完成

- 打開煲蓋。
- 用電飯煲附設的膠湯勺將食物取出，然後再蓋上煲蓋。
- 煲內的食物將處於保溫狀態，可再次享用。
- 保溫完成後切記按“取消”鍵。

溢出的蒸汽非常高溫。

清潔和保養

露水收集器

- 每次使用後清空及清洗露水收集器。
- 按露水收集器的塑膠蓋兩端將其取出 **Fig. 15**。
- 將露水收集器穩固地插回固定槽中。

內鍋、蒸盤、露水收集器、微壓閥及蒸盤

- 清洗微壓閥時，請將微壓閥從煲蓋上取下 **Fig. 16** ，
  然後沿“開啟”方向旋轉，將微壓閥打開 **Fig. 16**。
  清洗完畢後，擦乾微壓閥，並對準兩個配件中的三角形 **Fig. 16**，
  沿“關閉”方向旋轉，直到發出“咔”聲，然後將其放回電飯煲蓋。
- 用熱水、洗潔精及海綿清洗內鍋 **Fig. 17**、露水收集器 **Fig. 18**、微壓閥 **Fig. 19**、湯勺及量杯。
  不建議使用去污粉及金屬百潔布。
- 如果煲底上黏上食物，清洗前先將內鍋浸泡一會兒。
- 小心擦乾內鍋。
- 切勿將電飯煲放在水中，或將水倒入其中，只能將水倒入內鍋中。

用洗碗機清洗

電飯煲使用一段時間後出現的啡色蹟、刮痕，這並不會造成問題。本公司保證不黏塗層符合有關接觸食物的合適材料的各項規定。

內鍋、蒸盤、湯勺亦可放洗碗機底層清洗。清洗內鍋時，請按照以 下說明小心進行：

- 將內鍋放入洗碗機時，小心放於洗碗機架上，
  以免損壞內鍋的不黏塗層。
- 在洗碗機中清洗幾次後需翻新內鍋的表層。
  建議用抹手紙蘸少許植物油擦拭內鍋的整個內部表面。
- 確保將內鍋放回電飯煲內。

5085592-RICE COOKER:NOTICE YC4 10/11/08 9:48 Page 13

不黏塗層內鍋的保養

ZH

- 為能長期保持內鍋的不黏特性，建議切勿在煲中切食物。
- 攪拌食物或取出食物時請使用塑膠或木制器具，切勿使用金屬器具，以免損壞內鍋表面。
- 為防止腐蝕，切勿將醋加入內鍋。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。這是由於蒸汽及水的作用造成，不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。電飯煲仍可繼續放心使用。

電飯煲其他配件的清洗及保養

- 用濕布擦拭電飯煲外部、煲蓋內側 **Fig. 20** 及電源線，然後擦乾。切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部，以免損壞熱力感應器。

ส่วนประกอบ

1. ถาดนึ่งอาหาร
2. มาตรบอกระดับน้ำ
3. หม้อชั้นในเคลือบสารกันติด
4. ถ้วยตวงข้าว
5. ที่เก็บทัพพี
6. ทัพพี
7. สายไฟ
8. ปุ่มเปิดฝา
9. ด้ามจับฝา
10. ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว
11. ฝาปิด
12. ถาดรองไอน้ำ
13. แผงควบคุมการทำงาน
    a. หน้าจอแสดงเวลา
    b. ไฟแสดงสถานะการอุ่น (สีแดง)
    c. ไฟแสดงสถานะการทำซุป (สีแดง)
    d. ไฟแสดงสถานะการหุงด่วน (สีแดง)
    e. ปุ่ม “ตั้งค่า”
    f. ไฟแสดงสถานะการหุงข้าว/การนึ่ง (สีแดง)
    g. ไฟแสดงสถานะการทำข้าวต้ม/โจ๊ก (สีแดง)
    h. ปุ่ม “หุงข้าว/นึ่ง”
    i. ปุ่ม “ข้าวต้ม/โจ๊ก”
    j. ปุ่ม “อุ่น/ยกเลิก”
    k. ปุ่ม “ซุป/ตั้งเวลา”
    l. ปุ่ม “หุงด่วน”
14. แผ่นความร้อน
15. เซนเซอร์

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
- เปิดฝาปิดโดยกดปุ่มเปิดฝาบริเวณด้ามจับฝา - Fig. 1.
- ใส่ที่เก็บทัพพี โดยเกี่ยวตะขอพลาสติกของที่เก็บทัพพีเข้ากับห่วงวงแหวนและกดลง - Fig. 2.
  แน่ใจว่า ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - Fig. 3.

อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติตามวิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

การทำความสะอาด

- ถอดหม้อชั้นในออก
- ทำความสะอาดหม้อชั้นในและฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องและส่วนที่เป็นโลหะของฝาปิดด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ
- ปล่อยทิ้งไว้ให้แห้ง

การใช้งานหม้อหุงข้าว

สำหรับ 5 โปรแกรมการทำงาน

- **เช็ดทำความสะอาดภายนอกหม้อชั้นใน (โดยเฉพาะก้นหม้อ) ด้วยความระมัดระวัง แน่ใจว่า ไม่มีวัตถุใดๆ หรือน้ำอยู่ใต้ก้นหม้อและบนแผ่นทำความร้อน - Fig. 4.**
- วางหม้อชั้นในข้างในตัวเครื่อง - Fig. 5 แน่ใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หมุนหม้อชั้นในไปทางซ้ายและขวา เพื่อแน่ใจว่า ก้นหม้อชั้นในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อน
- ตรวจสอบว่า ถาดรองไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ถ้าไม่ถูกต้อง ให้นำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น - Fig. 6.
- ปิดและล็อคฝาปิด
- เสียบปลั๊ก
- ไม่ควรเปิดสวิทช์ หากขั้นตอนดังกล่าวข้างต้นไม่เสร็จสมบูรณ์

ไม่ควรวางมือบนช่องระบายไอน้ำระหว่างเครื่องทำงาน เพราะอาจเกิดแผลลวกไหม้

หากคุณต้องการเปลี่ยนโปรแกรมการทำงาน ทำได้โดยกดปุ่ม “ยกเลิก” และเลือกโปรแกรมที่คุณต้องการใหม่

โปรแกรมหุงข้าว

การตวง – ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

- มาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อชั้นในแสดงทั้งแบบลิตรและแบบถ้วยใช้สำหรับการหุงข้าว – **Fig. 7**
- ถ้วยตวงข้าวพลาสติกมาพร้อมกับตัวเครื่อง ใช้สำหรับตวงข้าวที่ต้องการหุง หนึ่งถ้วยตวงข้าวมีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม
- ตารางด้านล่างนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด แนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปมากกว่าข้าวชนิดที่หุงง่าย (easy cook) ซึ่งมีแนวโน้มให้ข้าวเหนียวกว่าและอาจติดก้นหม้อชั้นใน สำหรับข้าวชนิดอื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจำเป็นต้องถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวข้าวหนึ่งถ้วยตวง (สำหรับเสิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) ตวงข้าวข้าวหนึ่งถ้วยตวงและเติมน้ำที่ระดับหนึ่งถ้วยครึ่ง สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะติดก้นหม้อเล็กน้อยเมื่อหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวง การหุงข้าวข้าวที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางด้านล่าง
- ปริมาณสูงสุดของน้ำและข้าวไม่ควรเกินที่ระดับ 5,5 หรือ 10 ถ้วยตามระดับมาตรบอกระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน - **Fig. 7** ขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว ปริมาณของน้ำอาจจำเป็นต้องถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง

TH

- ชาวข้าวก่อนหุง

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว - 10 ถ้วย (1.8 ลิตร)					
ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*	
				หุงข้าว	หุงด่วน
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	39 นาที	35 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	39 นาที	35 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8-10 คน	42 นาที	37 นาที
8	1200 กรัม	8 ถ้วย	11-14 คน	46 นาที	42 นาที
10	1500 กรัม	10 ถ้วย	13-17 คน	52 นาที	48 นาที

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว - 5,5 ถ้วย (1.0 ลิตร)					
ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*	
				หุงข้าว	หุงด่วน
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	39 นาที	35 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	39 นาที	35 นาที
5,5	900 กรัม	5,5 ถ้วย	8-10 คน	42 นาที	37 นาที

- ชาวข้าวก่อนหุง ยกเว้นข้าวริซอตโต้

ตารางแนะนำการหุงชนิดต่างๆ								
ชนิดข้าว	ปริมาณข้าว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*			
					หุงข้าว		หุงด่วน	
					5,5 ถ้วย (1.0 ลิตร)	10 ถ้วย (1.8 ลิตร)	5,5 ถ้วย (1.0 ลิตร)	10 ถ้วย (1.8 ลิตร)
ข้าวขาวอิตาเลียน (Round white rice)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	40 นาที	41 นาที	36 นาที	37 นาที
ข้าวขัดสีน้อย	4	600 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	47 นาที	40 นาที	43 นาที	36 นาที
ข้าวป่า	4	400 กรัม	3.5 ถ้วย	4-5 คน	42 นาที	39 นาที	38 นาที	35 นาที
ข้าวริซอตโต้ (พันธุ์อาร์บอริโอ)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	4-5 คน	38 นาที	41 นาที	34 นาที	37 นาที
ข้าวเหนียว	4	620 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	41 นาที	36 นาที	37 นาที	32 นาที
ข้าวแดง	4	570 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	45 นาที	42 นาที	41 นาที	38 นาที
ข้าวญี่ปุ่น	4	580 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	41 นาที	34 นาที	37 นาที	30 นาที
ข้าวหอม	4	640 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	41 นาที	36 นาที	37 นาที	32 นาที

*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน

หมายเหตุ: เมื่อใช้ข้าวริซอตโต้สำหรับทำมิงค์ไรซ์พุดดิ้งหรือขนมพุดดิ้งให้ใช้สัดส่วนปริมาณน้ำในตำราทำอาหาร เมื่อทำมิงค์ไรซ์พุดดิ้ง ให้ใช้ข้าวริซอตโต้พันธุ์อาร์บอริโอแทนข้าวพุดดิ้ง เนื่องจากสุกเร็วกว่าและให้ผลลัพธ์ที่ดีกว่า ปฏิบัติตามคำแนะนำในตำราทำอาหาร ไม่ควรหุงข้าวในน้ำนมเพราะนมจะเป็นฟองและเดือดล้นฝาปิด

การหุงข้าวโดยตั้งเวลาหุง

การหุงข้าวโดยตั้งเวลาหุง
ใช้สำหรับโปรแกรมการหุง

- คุณสามารถหุงข้าวโดยตั้งเวลาหุงได้
- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน และเสียบปลั๊ก กดปุ่ม “ตั้งค่า” **– Fig. 8** กดปุ่มอีกครั้งหนึ่งเพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้ข้าวหุงเสร็จ จากนั้นกดปุ่ม “หุงข้าว/นึ่ง” **– Fig. 9** ไฟสีแดงแสดงสถานะการหุงข้าว/การนึ่งจะกระพริบเป็นเวลาประมาณ 5 วินาที หลังจาก 5 วินาที ไฟจะหยุดกระพริบและติดค้าง และเครื่องจะเริ่มหุงข้าวอย่างอัตโนมัติ
- ตัวอย่าง เวลาปัจจุบัน 08:00 น. คุณต้องการให้ข้าวสุกเวลา 18:00 น. ซึ่งหมายถึง คุณต้องการให้ข้าวสุกหลังจาก 10 ชั่วโมง คุณต้องกดปุ่ม “ตั้งค่า” จนกระทั่ง เลข “10” แสดงที่หน้าจอ จากนั้นกดปุ่ม “หุงข้าว/นึ่ง” และรอให้ไฟแสดงสถานะการหุงข้าว/การนึ่งติดค้าง
- เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมการอุ่นอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะการอุ่นจะปรากฏซึ่งแสดงที่ตำแหน่ง “b” **– Fig. 11**
- คุณสามารถตั้งเวลาหุงได้ตั้งแต่ 2-15 ชั่วโมง

หุงข้าวและหุงด่วน

หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) เมื่อปริมาณน้ำถูกข้าวดูดซับ เครื่องจะหยุดโปรแกรมการหุงข้าวอย่างอัตโนมัติ และเข้าสู่โปรแกรมการอุ่น (ไฟสีแดงแสดงสถานะการอุ่นจะปรากฏ)

เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาประมาณเพื่อเป็นคำแนะนำสำหรับคุณ

- วางเครื่องบนพื้นผิวที่ราบเรียบ มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำและความร้อน
- ใส่ข้าวในหม้อชั้นในโดยใช้ถ้วยตวงในการตวง จากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยดูระดับน้ำจากมาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อ (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) **– Fig. 7**
- ปิดฝาปิด

หมายเหตุ: ควรใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มิฉะนั้นคุณจะใส่น้ำมากเกินไป

- ตรวจสอบว่า เสียบปลั๊กแล้ว กดปุ่ม “หุงข้าว/นึ่ง” **– Fig. 9** ไฟสีแดงแสดงสถานะการหุงข้าว/การนึ่งจะกระพริบเป็นเวลาประมาณ 5 วินาที หลังจาก 5 วินาที ไฟจะหยุดกระพริบและติดค้าง และเครื่องจะเริ่มหุงข้าวอย่างอัตโนมัติ
- สำหรับการหุงข้าว ข้าวจะถูกงวดเป็นเวลา 14 นาที เมื่อมีไอน้ำออกมา ระบบจะเริ่มนับถอยหลัง 14 นาที
- สำหรับการหุงด่วน กดปุ่ม “หุงด่วน” **– Fig. 10** ไฟสีแดงแสดงสถานะการหุงด่วนจะกระพริบเป็นเวลาประมาณ 5 วินาที หลังจาก 5 วินาที ไฟจะหยุดกระพริบและติดค้าง และเครื่องจะเริ่มหุงข้าวอย่างอัตโนมัติ ข้าวจะถูกงวดเป็นเวลา 10 นาที เมื่อมีไอน้ำออกมา ระบบจะเริ่มนับถอยหลัง 10 นาที
- เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมการอุ่นอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะการอุ่นจะปรากฏซึ่งแสดงที่ตำแหน่ง “b” **– Fig. 11**
- หลังการใช้แต่ละครั้ง ทำความสะอาดถาดรองไอน้ำ

คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- นำข้าวที่ตวงมาซาวโดยให้น้ำไหลผ่านตะแกรง (ยกเว้น ข้าวริซอตโต้ไม่ต้องซาวข้าว) จากนั้น นำข้าวใส่ในหม้อชั้นในตามด้วยปริมาณน้ำที่แนะนำ

- แน่ใจว่า ข้าวกระจายทั่วหม้อชั้นใน
- เติมเกลือเล็กน้อย ตามความชอบ
- น้ำอาจใช้น้ำต้มกระดูก ซึ่งอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาลเล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝาปิดระหว่างหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะออกมาจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาในการหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- ข้าวสุก เมื่อไฟแสดงสถานะการอุ่นปรากฏ เปิดฝาคนข้าวในหม้อและปล่อยทิ้งไว้ในหม้อหุงข้าวประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยเป็นเม็ดๆ

TH

โปรแกรมซุป

การทำซุป

หากคุณต้องการเปลี่ยนเวลาที่ตั้งไว้ ให้กดปุ่ม “ยกเลิก” เลือกโปรแกรมซุปอีกครั้งและตั้งเวลา ไฟสีแดงแสดงสถานะการทำซุปจะกระพริบประมาณ 5 วินาที หลังจาก 5 วินาที ไฟจะติดค้าง และเครื่องจะเริ่มทำงานอย่างอัตโนมัติ

- ใส่อาหารในหม้อชั้นใน และเสียบปลั๊ก กดปุ่ม “ซุป/ตั้งเวลา” **– Fig. 12**
  เมื่อไฟสีแดงแสดงสถานะการทำซุปกระพริบ ให้คุณกดปุ่ม “ซุป/ตั้งเวลา” **– Fig. 12** เพื่อตั้งเวลา ถ้าคุณไม่ตั้งเวลาการทำงาน หลังจาก 5 วินาที ไฟจะหยุดกระพริบและจะติดค้าง เครื่องจะตั้งเวลาให้อย่างอัตโนมัติที่ 70 นาที และเครื่องจะเริ่มทำงาน
- การตั้งเวลา ในโปรแกรมซุปสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 40-95 นาที
  ให้คุณตั้งเวลาในขณะที่ไฟสีแดงแสดงสถานะการทำซุปกระพริบ กดปุ่ม “ซุป/ตั้งเวลา” ซ้ำๆ เพื่อเพิ่มเวลาการทำงาน เวลาจะเพิ่มครั้งละ 5 นาที จาก 40 นาที จนถึง 95 นาที
- เมื่อไฟสีแดงแสดงสถานะการทำซุปติดค้าง เครื่องจะเริ่มทำงาน
- เมื่อครบตามเวลา ไฟแสดงสถานะการอุ่นจะปรากฏซึ่งแสดงที่ตำแหน่ง “b” **– Fig. 11**

โปรแกรมนึ่ง (สำหรับผัก ปลา ฯลฯ)

การตวงน้ำ

- ปริมาณน้ำที่สามารถใส่ได้สูงสุดไม่ควรเกินระดับสูงสุดตามมาตรบอกระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน **– Fig. 7** หากใส่น้ำเกินระดับสูงสุดน้ำอาจล้นหม้อระหว่างการใช้งาน
- ระดับน้ำควรต่ำกว่าถาดนึ่งอาหาร

การเตรียม

- ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน อย่าให้เกินระดับสูงสุด
- วางถาดนึ่งอาหารในหม้อชั้นใน **– Fig. 13**
- วางอาหารในถาดนึ่งอาหาร

การนึ่ง

- วางอาหารลงในถาดนึ่งอาหารและเสียบปลั๊ก กดปุ่ม “หุงข้าว/นึ่ง” **– Fig. 9** ไฟแสดงสถานะการนึ่งจะกระพริบ หลังจาก 5 วินาที ไฟจะหยุดกระพริบและติดค้าง และเครื่องจะทำงานอย่างอัตโนมัติ
- เมื่อทำงานเสร็จ เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมการอุ่นอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะการอุ่นจะปรากฏซึ่งแสดงที่ตำแหน่ง “b” **– Fig. 11**
- คุณสามารถปรับเวลาการทำงานตามที่ต้องการ โดยกดปุ่ม “ยกเลิก” เครื่องจะหยุดการทำงาน

โปรแกรมข้าวต้ม/โจ๊ก

การทำข้าวต้ม/โจ๊ก

- ใส่ส่วนผสมในหม้อชั้นในและเสียบปลั๊ก กดปุ่ม “ข้าวต้ม/โจ๊ก” – Fig. 14 ไฟสีแดงแสดงสถานะการทำข้าวต้ม/โจ๊กจะกระพริบ หลังจาก 5 วินาที ไฟจะหยุดกระพริบและติดค้าง เครื่องจะเริ่มการทำงาน
- เมื่อทำงานเสร็จ ไฟแสดงสถานะการอุ่นจะปรากฏซึ่งแสดงที่ตำแหน่ง “b” – Fig. 11
- คุณสามารถปรับเวลาการทำงานตามที่ต้องการ โดยกดปุ่ม “ยกเลิก” เครื่องจะหยุดการทำงาน
- คุณสามารถปรับปริมาณน้ำตามต้องการ โดยปกติ มาตรบอกระดับน้ำที่ 8 ถ้วยสำหรับข้าวหนึ่งถ้วยตวง

ฟังก์ชั่นการอุ่นอัตโนมัติ

เมื่อเครื่องทำงานเสร็จ จะเข้าสู่โปรแกรม "อุ่น" อย่างอัตโนมัติ ไฟสีแดงแสดงสถานะการอุ่นจะปรากฏซึ่งแสดงที่ตำแหน่ง "b" อาหารยังคงอุ่นพร้อมเสิร์ฟซึ่งอุ่นได้นานถึง 24 ชั่วโมง อย่างไรก็ตาม การอุ่นเป็นเวลานานอาจมีผลต่อคุณภาพของข้าว เมื่อต้องการปิดให้กดปุ่ม "ยกเลิก"

เครื่องทำงานเสร็จ

- เปิดฝาปิด
- ตักอาหาร โดยใช้ทัพพีพลาสติกซึ่งมาพร้อมกับตัวเครื่อง และปิดฝาปิด
- อาหารที่เหลืออยู่ในหม้อชั้นในจะยังคงอุ่น
- อย่าลืมกดปุ่ม “ยกเลิก” หลังจากการใช้ฟังก์ชั่นการอุ่น

โปรดระวัง
ไอน้ำที่ออกมาจากหม้อร้อนมาก

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ถาดรองไอน้ำ

- ถาดรองไอน้ำควรเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- ถอดถาดรองไอน้ำออก – Fig. 15
- ใส่กลับเข้าที่เดิม โดยนำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น

หม้อชั้นใน ถาดรองไอน้ำ ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร วาล์ว และถาดนึ่งอาหาร

- เมื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว ให้ถอดออกจากฝาปิด – Fig. 16 และเปิดโดยหมุนไปที่ตำแหน่ง “เปิด” – Fig. 16
  หลังจากทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำเสร็จ เช็ดให้แห้ง และประกอบฝาระบายไอน้ำโดยให้สัญลักษณ์สามเหลี่ยมของทั้งสองชิ้นส่วนตรงกัน จากนั้นหมุนไปที่ตำแหน่ง “ปิด” จนกระทั่งได้ยินเสียง “คะ” ใส่ฝาระบายไอน้ำกลับเข้าที่เดิม
- ใช้น้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำ ทำความสะอาดหม้อชั้นใน – Fig. 17
  ถาดรองไอน้ำ – Fig. 18 ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว – Fig .19
  ทัพพีและถ้วยตวง
  ไม่แนะนำให้ใช้แผ่นขัดผิวหยาบในการทำความสะอาด
- หากมีอาหารติดที่ก้นหม้อชั้นใน ให้แช่หม้อในน้ำสักพักก่อนล้างทำความสะอาด
- เช็ดหม้อชั้นในให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือเทน้ำใส่เครื่อง ยกเว้นหม้อชั้นในเท่านั้น

การทำความสะอาดโดยใช้เครื่องล้างจาน

รอยขูดขีดอาจเกิดขึ้นได้ เมื่อใช้ไปนานวัน ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน สารเคลือบกันติดปลอดภัยสามารถสัมผัสอาหารได้

คุณสามารถทำความสะอาดหม้อชั้นใน ถาดนึ่งอาหาร และทัพพีในตะแกรงล่างของเครื่องล้างจาน สำหรับหม้อชั้นใน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้

- เมื่อวางหม้อชั้นในในเครื่องล้างจาน ระวังไม่ให้ผิวเคลือบสารกันติดเกิดการชำรุดจากตะแกรงของเครื่องล้างจาน
- หลังจากล้างโดยใช้เครื่องล้างจานหลายครั้ง แนะนำให้เช็ดภายในหม้อด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อยกับกระดาษทิชชู่
- แน่ใจว่า ใส่หม้อลงในหม้อหุงข้าว

TH

การดูแลผิวเคลือบสารกันติดของหม้อชั้นใน

- เพื่อเก็บรักษาคุณภาพของผิวเคลือบสารกันติดให้ใช้ได้ยาวนาน แนะนำไม่ควรหั่นอาหารในหม้อชั้นใน
- ใช้ทัพพีพลาสติกหรือไม้ ไม่ควรใช้ทัพพีโลหะตักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบได้รับความเสียหาย
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรดกัดผิวเคลือบ ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูเทลงในหม้อ
- สีของผิวหม้อชั้นในอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้ครั้งแรกหรือใช้ไปนานวัน การเปลี่ยนสีเนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและไม่เป็นอันตราย ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสำหรับชิ้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง

- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ข้างในฝาปิด – Fig. 20 และสายไฟด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ และเช็ดให้แห้ง ไม่ควรขัดถูเครื่อง
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง เนื่องจากเซนเซอร์ความร้อนอาจชำรุด

Keterangan

1. Bakul kukusan
2. Pembahagi air dan nasi
3. Mangkuk masakan tidak lekat
4. Cawan penyukat
5. Pemegang senduk
6. Senduk
7. Wayar kuasa
8. Butang penutup
9. Pemegang penutup
10. Injap tekanan mikro
11. Penutup
12. Pengumpul wap
13. Kotak kawalan
    - **a.** Paparan masa penamat dan keadaan kekal panas
    - **b.** Lampu penunjuk Kekal Panas (merah)
    - **c.** Lampu penunjuk memasak Sup (merah)
    - **d.** Lampu penunjuk memasak Ringkas (merah)
    - **e.** Kekunci "PRESET"
    - **f.** Lampu penunjuk memasak Nasi/Kukus (merah)
    - **g.** Lampu penunjuk memasak Bubur (merah)
    - **h.** Kekunci "NASI/KUKUS"
    - **i.** Kekunci "BUBUR"
    - **j.** Kekunci "KEKAL PANAS/BATAL"
    - **k.** Kekunci "SUP/PENENTU MASA"
    - **l.** Kekunci "RINGKAS"
14. Plat panas
15. Sensor

Sebelum penggunaan kali pertama

Keluarkan peralatan

Baca arahan dan ikut kaedah memasang dengan berhati-hati.

- Alihkan peralatan daripada bungkusan dan keluarkan kesemua aksesori dan dokumen.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas pemegang – **Fig. 1**.
- Pasang pemegang senduk: masukkan cangkuk plastik pemegang ke dalam lubang di bawah gegelang produk dan tolak ke bawah – **Fig. 2.** Pastikan injap tekanan mikro berada pada kedudukan yang betul - **Fig. 3**.

Cuci peralatan

- Keluarkan mangkuk tidak lekat.
- Cuci mangkuk dan injap tekanan mikro dengan span dan cecair pencuci. Lap bahagian luar peralatan dan bahagian logam penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan berhati-hati.

Menggunakan periuk nasi anda

Untuk kesemua 5 fungsi

Jangan sesekali meletakkan tangan di atas corong wap ketika memasak untuk mengelakkan bahaya melecur.

Sekiranya anda hendak menukar menu yang tersalah pilih, tekan kekunci "BATAL" dan pilih menu yang dikehendaki.

- **Lap bahagian luar mangkuk (terutama bahagian bawah) dengan berhati-hati. Pastikan tidak ada bendasing atau cecair di bawah mangkuk dan di atas plat panas** – **Fig. 4**.
- Letakkan mangkuk ke dalam peralatan – **Fig. 5**, pastikan ia diletakkan pada kedudukan yang betul.
- Pusingkan sedikit mangkuk ke kedua-dua belah arah untuk memastikan bahagian bawah mangkuk bersentuhan dengan plat panas.
- Periksa sama ada pengumpul wap diletakkan dengan betul, jika tidak sila tekan dengan kemas ke dalam alurnya – **Fig. 6**.
- Tutup dan kunci penutup.
- Pasangkan plag peralatan.
- Jangan buka suis peralatan sehinggalah kesemua langkah di atas telah dilengkapkan.

Memasak Nasi

Menyukat bahan-bahan – Kapasiti mangkuk yang maksimum

- Penanda di dalam mangkuk adalah dalam ukuran liter dan cawan untuk mengukur sukatan air semasa memasak nasi – **Fig. 7.**
- Cawan plastik yang disertakan adalah untuk menyukat beras dan jadual di bawah menyatakan kuantiti beras yang diperlukan untuk jumlah hidangan. 1 paras sukatan beras mempunyai berat lebih kurang 150g.
- Jadual di bawah memberi panduan untuk memasak pelbagai jenis beras. Untuk hasil yang terbaik, kami menyarankan penggunaan beras biasa berbanding jenis beras 'senang masak' yang biasanya lebih lembik dan mungkin melekat pada dasar mangkuk. Sekiranya menggunakan jenis beras yang lain seperti beras perang atau beras liar, kuantiti air perlu diubahsuai seperti jadual di bawah.
- Untuk memasak 1 cawan nasi putih (untuk 2 hidangan kecil atau 1 hidangan besar), gunakan 1 cawan beras putih dan tambah 1 ½ cawan air. Bagi sesetengah jenis beras, adalah normal sekiranya sedikit nasi melekat pada dasar mangkuk semasa memasak 1 cawan nasi. Untuk memasak nasi putih dalam kuantiti yang lain, rujuk kepada panduan memasak di bawah.
- Sukatan maksimum air+beras tidak boleh melebihi tanda 5,5 atau 10 cawan di dalam mangkuk – **Fig. 7.** Bergantung kepada jenis beras, kuantiti air perlu diubahsuaikan. Lihat jadual di bawah.

MS

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak.

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 10 CAWAN					
Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*	
				Memasak nasi	Memasak ringkas
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	39 min	35 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	39 min	35 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	42 min	37 min
8	1200 g	Paras 8 cawan	11-14 hidangan	46 min	42 min
10	1500 g	Paras 10 cawan	13-17 hidangan	52 min	48 min

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 5,5 CAWAN					
Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*	
				Memasak nasi	Memasak ringkas
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	39 min	35 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	39 min	35 min
5,5	900 g	Paras 5,5 cawan	8-10 hidangan	42 min	37 min

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak kecuali beras risotto.

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN								
Jenis beras	Sukatan beras (cawan)	Berat beras	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*			
					Memasak nasi		Memasak Ringkas	
					5,5 cawan	10 cawan	5,5 cawan	10 cawan
Beras putih bulat (Beras Itali - biasanya lebih melekat)	4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	40 min	41 min	36 min	37 min
Beras perang wholegrain	4	600 g	Paras 4,5 cawan	5-6 hidangan	47 min	40 min	43 min	36 min
Beras liar	4	400 g	Paras 3,5 cawan	4-5 hidangan	42 min	39 min	38 min	35 min
Beras risotto (Jenis Arborio)	4	600 g	Paras 4 cawan	4-5 hidangan	38 min	41 min	34 min	37 min
Beras pulut	4	620 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	41 min	36 min	37 min	32 min
Beras perang	4	570 g	Paras 4,5 cawan	5-6 hidangan	45 min	42 min	41 min	38 min
Beras jepun	4	580 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	41 min	34 min	37 min	30 min
Beras wangi	4	640 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	41 min	36 min	37 min	32 min

*Periuk nasi akan menentukan masa memasak secara automatik bergantung kepada kuantiti air dan beras di dalam mangkuk.

Nota: Apabila memasak beras risotto untuk puding beras susu atau puding pencuci mulut ikut nisbah seperti yang terdapat dalam buku resepi kerana lebih banyak air diperlukan.
Apabila memasak puding beras nasi, gunakan beras risotto Arbario untuk menggantikan beras puding kerana ia lebih cepat dimasak dan memberikan hasil yang lebih baik. Ikut arahan dalam resepi. Jangan masak beras secara langsung di dalam susu kerana ia akan berbuih dan mendidih keluar melalui penutup.

Memasak dengan permulaan boleh tangguh

Memasak dengan permulaan boleh tangguh adalah untuk semua jenis mod memasak.

- Adalah tidak mustahil untuk menangguh masa untuk mula memasak. Contohnya ialah mod memasak nasi.
- Letakkan bahan-bahan di dalam mangkuk dan pasangkan plug peralatan, tekan kekunci "PRESET" dengan perlahan – **Fig. 8**, tekan lagi untuk memilih masa penamat yang dikehendaki. Kemudian tekan kekunci "NASI/KUKUS" – **Fig. 9**. Lampu penunjuk "NASI/KUKUS" akan berkelip selama 5 saat. Selepas 5 saat lampu berkenaan akan kekal stabil dan masakan akan dimulakan secara automatik.
- Contohnya, pada jam 8 pagi, anda inginkan nasi siap dimasak pada jam 6 petang di mana ia bermakna anda inginkan nasi siap sedia selepas 10 jam, anda hendaklah menekan kekunci "PRESET" sehingga "10" dipaparkan pada skrin paparan, kemudian tekan kekunci "NASI/KUKUS" dan tunggu sehingga lampu penunjuk "NASI/KUKUS" stabil.
- Apabila selesai memasak, ia akan bertukar status ke mod kekal panas secara automatik di mana lampu penunjuk "KEKAL PANAS" menyala dan skrin paparan akan menunjukkan "b" – **Fig. 11**.
- Anda boleh menangguh masa memasak daripada minimum 2 jam sehingga ke maksimum 15 jam.

Memasak nasi dan masakan ringkas

Periuk nasi akan menentukan masa memasak bergantung kepada kuantiti air dan bahan-bahan yang dimasukkan ke dalam mangkuk (sila rujuk jadual memasak di atas untuk panduan masa memasak.)
Apabila air telah diserap ke dalam nasi, peralatan akan memberhentikan proses memasak secara automatik dan menukar status ke mod "KEKAL PANAS" (lampu merah penunjuk "KEKAL PANAS" akan menyala)

Masa memasak yang diberikan dalam jadual hanyalah anggaran dan sebagai panduan sahaja.

- Letakkan peralatan di atas permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air dan sumber haba.
- Tuangkan kuantiti beras yang dikehendaki ke dalam mangkuk dengan menggunakan cawan penyukat yang disediakan. Kemudian isikan air sejuk sehingga ke tanda "CAWAN" di dalam mangkuk tersebut. (Sila rujuk kepada panduan memasak di atas) – **Fig. 7.**
- Tutup penutup.

Nota: Sentiasa masukkan beras terlebih dahulu untuk mengelakkan air yang berlebihan.

- Periksa sama ada plag peralatan sudah dipasang. Tekan kekunci "NASI/KUKUS" dengan perlahan – **Fig. 9.** Lampu merah penunjuk "NASI/KUKUS" akan berkelip selama 5 saat. Selepas 5 saat lampu akan stabil dan proses memasak akan dimulakan secara automatik.
- Untuk memasak nasi: ia akan merebus nasi selama 14 minit, apabila air disejat keluar dan sistem akan mula mengira 14 minit.
- Untuk masakan ringkas: tekan kekunci "RINGKAS" dengan perlahan – **Fig. 10**. Lampu merah penunjuk "RINGKAS" akan berkelip selama 5 saat. Selepas 5 saat lampu akan stabil dan proses memasak akan dimulakan secara automatik. Ia akan merebus nasi selama 10 minit, apabila air disejat keluar dan sistem akan mula mengira 10 minit.
- Apabila selesai merebus, ia akan bertukar status ke mod kekal panas secara automatik di mana lampu penunjuk "KEKAL PANAS" akan menyala dan skrin paparan akan memaparkan "b" – **Fig. 11**.
- Setiap kali selepas penggunaan, kosongkan dan bersihkan pengumpul wap.

Saranan untuk mendapatkan hasil terbaik apabila memasak nasi

- Sukat nasi dan dengan menggunakan penapis, cuci dengan sempurna di bawah air yang mengalir untuk satu jangkamasa (kecuali beras risotto yang tidak perlu dibilas). Kemudian masukkan beras ke dalam mangkuk bersama-sama dengan kuantiti air yang mencukupi.
- Pastikan beras diratakan sepenuhnya di atas permukaan mangkuk untuk masakan yang sekata.
- Tambah garam mengikut rasa.
- Air boleh diganti dengan stok. Jika menggunakan stok, berkemungkinan nasi di bahagian bawah mangkuk akan sedikit perang.
- Jangan buka penutup semasa memasak kerana wap akan keluar dan akan mengganggu masa memasak dan rasa masakan.
- Setelah selesai memasak, apabila lampu penunjuk "KEKAL PANAS" menyala, kacau nasi dan biarkan di dalam periuk untuk beberapa minit lagi untuk memperolehi biji-biji nasi yang sempurna.

MS

Memasak Sup

Untuk memasak sup

Jika anda tersalah pilih dan ingin menukar masa memasak, tekan kekunci "BATAL". Pilih mod memasak sup sekali lagi dan kemudian masa memasak. Lampu merah penunjuk akan berkelip selama 5 saat. Selepas 5 saat lampu akan stabil dan proses masakan akan bermula secara automatik.

- Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk dan pasangkan plag peralatan, tekan kekunci "SUP/PENENTU MASA" – **Fig. 12**. Apabila lampu merah penunjuk "SUP" berkelip, anda boleh menekan kekunci "SUP/PENENTU MASA" – **Fig. 12** untuk memilih masa memasak. Sekiranya masa memasak tidak dipilih selepas 5 saat, lampu akan berhenti berkelip dan akan kekal stabil; masa memasak akan diprogram secara automatik kepada 70 minit dan peralatan akan mula memasak.
- Pilih masa memasak: peralatan membolehkan anda memprogram minimum 40 minit sehingga ke maksimum 95 minit untuk mod memasak sup. Pilih masa yang anda suka ketika lampu merah penunjuk "SUP" berkelip. Tekan kekunci penentu masa berkali-kali untuk menambah masa masakan. Masa akan ditambah dengan kadar 5 minit bermula daripada 40 minit sehingga ke maksimum 95 minit.
- Apabila lampu merah penunjuk "SUP" sudah stabil, proses memasak akan bermula.
- Apabila selesai memasak, lampu penunjuk "KEKAL PANAS" akan menyala memaparkan "b" – **Fig. 11**.

Mengukus (untuk sayuran, ikan dan sebagainya)

Menyukat bahan-bahan

- Kuantiti air yang maksimum di dalam mangkuk tidak boleh melebihi paras maksimum "CAWAN" yang ditanda pada mangkuk – **Fig. 7**. Melebihi paras ini mungkin mengakibatkan limpahan semasa penggunaan.
- Paras air sepatutnya lebih rendah daripada bakul kukusan.

Penyediaan

- Masukkan air ke dalam mangkuk tetapi jangan melebihi paras maksimum "CAWAN".
- Letakkan bakul kukusan ke dalam mangkuk – **Fig. 13**.
- Masukkan bahan-bahan ke dalam bakul kukusan.

Untuk mengukus

- Letakkan bahan-bahan ke dalam bakul kukusan dan pasangkan plag peralatan, tekan kekunci "NASI/KUKUS" – **Fig. 9.** Lampu penunjuk "NASI/KUKUS" akan berkelip selepas 5 saat, akan kembali stabil dan proses masakan akan bermula secara automatik.
- Apabila selesai memasak, ia akan bertukar status ke mod kekal panas secara automatik, lampu penunjuk "KEKAL PANAS" akan menyala dan paparan menunjukkan "b" – **Fig. 11**.
- Anda boleh mengubahsuai masa memasak mengikut kesukaan, cuma tekan kekunci "BATAL" untuk memberhentikan proses masakan.

Memasak bubur

Untuk memasak bubur

- Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk dan pasangkan plag peralatan, tekan kekunci "BUBUR" – **Fig. 14**. Lampu merah penunjuk akan berkelip. Selepas 5 saat, lampu akan berhenti berkelip dan akan stabil dan peralatan akan mula memasak.
- Apabila selesai memasak, lampu penunjuk "KEKAL PANAS" akan menyala, memaparkan "b" – **Fig. 11**.
- Anda boleh mengubahsuai masa memasak, cuma tekan kekunci "BATAL" untuk berhenti memasak.
- Anda boleh mengubahsuai paras air mengikut kesukaan. Secara amnya, ia memerlukan lebih kurang 8 cawan air untuk satu cawan beras.

Fungsi kekal panas automatik

Setelah selesai memasak, tidak mengira mana-mana mod memasak yang dipilih, peralatan akan bertukar ke fungsi "KEKAL PANAS" secara automatik. Lampu merah penentu "KEKAL PANAS" akan menyala dan paparan akan menunjukkan "b". Makanan akan kekal panas dan sedia untuk dihidangkan. Fungsi ini akan berterusan selama 24 jam. Berhati-hati menggunakan fungsi kekal panas terlalu lama kerana ia akan mengubah kualiti nasi. Untuk memadamkan fungsi ini, tekan "BATAL".

Setelah selesai memasak

Wap yang keluar adalah sangat panas.

- Buka penutup.
- Hidangkan makanan dengan menggunakan senduk plastik yang dibekalkan bersama-sama dengan peralatan dan tutup penutup.
- Baki makanan yang berada di dalam mangkuk akan kekal panas untuk hidangan kedua.
- Jangan lupa untuk menekan kekunci "BATAL"selepas kekal panas.

Mencuci dan menyelenggara

Pengumpul wap

- Pengumpul wap perlu dikosongkan dan dicuci selepas setiap penggunaan.
- Untuk membuka pengumpul, tekan kedua-dua belah penutup plastik dan keluarkannya – **Fig. 15.**
- Untuk memasang kembali penutup plastik, tekan dengan ketat ke dalam alur.

Mangkuk, bakul kukusan, pengumpul wap dan injap tekanan mikro

- Apabila mencuci injap tekanan mikro, sila alihkan daripada penutup – **Fig. 16** dan buka dengan memutarnya ke arah "buka" – **Fig. 16**.

Selepas mencuci, sila keringkannya dan cantumkan kedua-dua segitiga bersama – **Fig. 16**, dan putarkan ke arah "tutup" sehingga bunyi "ka" kedengaran kemudian letakkan ia kembali ke dalam penutup periuk nasi.

- Gunakan air panas, cecair pencuci dan span untuk mencuci mangkuk – **Fig. 17**, pengumpul wap – **Fig. 18**, injap tekanan mikro – **Fig. 19**, senduk dan cawan. Serbuk penyental dan span keluli tidak disarankan.
- Sekiranya makanan terlekat di dasar, rendamkan mangkuk seketika sebelum mencuci.
- Keringkan mangkuk dengan berhati-hati.
- Jangan rendam peralatan di dalam air atau tuangkan air ke atasnya, hanya ke dalam mangkuk.

MS

Mencuci dengan mesin pencuci pinggan

Apa sahaja kesan perang dan calar yang mungkin kelihatan selepas beberapa jam digunakan adalah tidak menjadi masalah. Kami menjamin yang lapisan tidak lekat adalah mematuhi peraturan-peraturan pengendalian bahan-bahan yang sesuai digunakan dengan makanan.

Anda juga boleh mencuci mangkuk, bakul kukusan dan senduk dalam rak paling bawah mesin pencuci pinggan. Untuk mangkuk, ikut langkah-langkah di bawah dengan betul:

- Apabila meletakkan mangkuk ke dalam mesin, berhati-hati supaya tidak merosakkan lapisan tidak lekat.
- Setelah dicuci beberapa kali di dalam mesin pencuci pinggan, untuk menjadikan permukaan kelihatan baru semula, adalah disarankan untuk mengelap keseluruhan permukaan dalam mangkuk dengan sedikit minyak sayuran yang disapu ke atas tuala kertas.
- Pastikan anda meletakkan kembali mangkuk ke dalam periuk nasi.

Menjaga mangkuk tidak lekat

- Untuk memastikan kualiti mangkuk tidak lekat tahan selama yang mungkin adalah disarankan untuk tidak memotong makanan di dalamnya.
- Gunakan alatan memasak plastik atau kayu dan bukan yang diperbuat daripada keluli apabila mengacau atau menghidang makanan untuk mengelakkan permukaan mangkuk daripada sebarang kerosakan.
- Untuk mengelakkan mangkuk daripada berkarat, jangan masukkan cuka ke dalamnya.
- Warna permukaan mangkuk mungkin berubah selepas penggunaan kali pertama atau selepas digunakan untuk satu jangkamasa tertentu. Perubahan warna ini adalah disebabkan oleh tindakbalas di antara wap dan air dan tidak akan mengakibatkan sebarang kesan terhadap penggunaan periuk nasi dan tidak membahayakan kesihatan. Ia masih selamat untuk digunakan.

Mencuci dan menjaga bahagian-bahagian lain peralatan

- Cuci bahagian luar periuk nasi, bahagian dalam penutup – **Fig. 20** dan wayar dengan kain lembap dan keringkan. Jangan gunakan produk yang kesat.
- Jangan gunakan air untuk mencuci bahagian dalam peralatan kerana ia mungkin mengakibatkan kerosakan kepada sensor haba.